

Wolf András és a Salon Étterem receptje:

Harcsa, zeller, lencse:

- **Harcsa:**

A harcsát 6%-os sóoldatba tesszük 30 percre. Felcsavarjuk.

Tálalás előtt 64C-on 6 perc alatt barnavajban körbe pirítjuk.

- **Zellerpüré:** 1,2 kg zellergumót megpucolunk, feltesszük fele tej-tejszínben főni. Ha már majdnem megfőtt öntünk hozzá 2 dl zöldség alaplevet és puhára főzzük.

Termózzuk, átszűrjük.

- **Beluga lencse:** készítünk egy erős zöldség alaplevet, (Fehérhagyma, sárgarépa, zeller, angolzeller) majd feltesszük főni a már átmosott lencsét.

Ha már majdnem puhára főtt gyorsan lehűtjük.

Tálalás előtt dijoni mustárral a harcsa jus-vel ízesítjük.

- **Zeller chips:**

A zellergumót megpucoljuk és Julienne vágjuk majd forró olajban fél perc alatt kisütjük.

- **Zeller kaviár:** Lejuicolunk 1 kg zellergumót, leszűrjük, 0,5 gr agarral elkeverjük, felforraljuk.

Közben lehűtünk 1 liter olajat, és belecsepegtetjük a zellerlét. Átszűrjük, tálalásig citrussal olívaolajban tartjuk.